

El Café de Marcala: Grandes Granos de Café

Un informe de febrero de 2008 de la Embajada de los EE.UU. en Tegucigalpa.

Resumen: *El café ha sido uno de las pocas grandes historias de éxito de las exportaciones hondureñas en los últimos años. El valor de las exportaciones se ha triplicado desde 2001. Se dice que cerca de una quinta parte de ese mejoramiento se debe a una reducción en el descuento hondureño de calidad con respecto a otros exportadores. Con el apoyo de ONGs internacionales y gobiernos europeos, los productores hondureños se están esforzando para ascender en la cadena de valores por medio de varios esquemas de certificación, con un mercado destino de consumidores altamente conscientes de la calidad y la responsabilidad social. La proporción de las exportaciones de este producto destinada hacia EE.UU. está aumentando. El CAFTA-RD está haciendo esto posible, mediante el fortalecimiento de los derechos de propiedad intelectual.*

El Papel del Café en la Economía Hondureña

El café se cultiva en 15 de los 18 departamentos de Honduras. Según el Instituto Hondureño del Café (IHCAFÉ) – una organización cuasi-estatal que provee servicios técnicos y de otro tipo a los productores hondureños del café – más de 100,000 familias hondureñas cultivan café, y cerca de 1 millón de empleos dependen directamente o indirectamente de esta industria. En contraste con los países vecinos, el café en Honduras es producido mayoritariamente por pequeños productores – 90 por ciento de ellos producen menos de 5,000 libras al año, y muy pocas fincas cuentan con más de 30 hectáreas. El IHCAFÉ señala que el café representa un 10 por ciento del PBI de Honduras y el 30 por ciento del PBI agrícola. Las plantaciones del café se trabajan primordialmente a mano. Un funcionario del IHCAFÉ calculó que cada hectárea de café genera unos 40 días de empleo por persona al año.

De acuerdo a datos de la Organización Internacional del Café, las exportaciones hondureñas del café del año pasado superaron por primera vez las 3 millones de bolsas de 60 kilogramos, y Honduras ocupó el sexto lugar entre los exportadores del café del mundo, mejorando de la octava posición que había ocupado en 2006. Los datos del IHCAFÉ muestran que el valor de las exportaciones el año pasado creció un 16 por ciento llegando a US\$ 470 millones, superando el récord anterior de US\$ 430 millones establecido en 1998, el año en que Honduras fue devastado por el huracán Mitch. Las exportaciones hacia EE.UU. aumentaron un 70 por ciento alcanzando US\$ 109 millones. Estados Unidos fue el segundo mercado más importante para el café hondureño, consumiendo un 20 por ciento, después de Alemania con un 32 por ciento.

Exprimiendo Mayor Valor al Grano

La comunidad de Marcala en el departamento de La Paz, localizada a unas dos horas de Tegucigalpa viajando por carretera, ha sido famosa por su producción del café desde que inmigrantes alemanes trajeron consigo sus conocimientos para su cultivo a

inicios del siglo XX. Alemania continúa siendo el mercado más importante para el café de Marcala. Pero ahora, una creciente proporción es exportada hacia Estados Unidos, Japón, y otros países.

Aunque el café de Marcala ha sido solicitado por consumidores gourmet europeos durante décadas, los estándares de calidad en la totalidad de la industria hondureña no se consideraban altos históricamente. Por ello, el café hondureño se ha comercializado en los mercados mundiales con un descuento significativo en comparación con el café de sus vecinos Guatemala y Costa Rica. Además, los productores de baja calidad tanto de dentro como de fuera de la región de Marcala han etiquetado sus productos como “Café de Marcala”, reduciendo el valor de este nombre para el producto legítimo. Por lo tanto, IHCAFÉ y otros grupos sectoriales, con apoyo externo (incluyendo de USAID y la Cuenta del Desafío del Milenio) han dedicado un esfuerzo considerable en los últimos años para aumentar los estándares de calidad y mejorar la imagen de la marca hondureña en los mercados mundiales – y así recibir un precio más alto.

Otros productores han logrado aumentar sus márgenes de ganancia al certificar su producto como orgánico, cultivado en sombra (IHCAFÉ afirma que el 98 por ciento del café hondureño se cultiva bajo sombra), cuidadoso de la selva tropical, o de “fair trade” (comercio justo), tomando ventaja del movimiento socialmente consciente de consumidores en Europa y Estados Unidos. Un ejemplo de ello es la cooperativa de productores de café RAOS, con base en Marcala y fundada en 1997 con el apoyo de la Cooperación Técnica Alemana (GTZ). RAOS ahora cuenta con 140 miembros, principalmente del departamento de La Paz, pero también de El Paraíso, Comayagua, y Yoro. Sus dirigentes señalan que el café de RAOS recibe unos US\$ 20 adicionales por bolsa por ser certificado como orgánico, y otros US\$ 10 adicionales por calificarse como “fair trade”. Adicionalmente, la asociación internacional de etiquetadores de fair trade (FLO) garantiza un precio mínimo de US\$ 121 por bolsa (los precios actuales en el mercado mundial superan este precio), y RAOS exporta su producto directamente en lugar de a través de intermediarios. El producto, que se vende en el Internet a US\$ 8 por libra, era originalmente vendido a la GEPA de Alemania, pero ahora también se comercializa mediante otros compradores como *Ilicafe* de Italia, y *Solar Trade* y *Sustainable Harvest* en Estados Unidos. Algunos productores comerciales más grandes, como *Sogimex*, también están produciendo café bajo esquemas socio-ecológicos de etiquetado y lo comercializan a grandes empresas estadounidenses como Starbucks.

Funcionarios de IHCAFÉ estiman que entre un 15 y 20 por ciento del café hondureño de exportación ahora se certifica bajo un esquema u otro, ya sea en base a la calidad del producto final o en la forma en que ha sido producido. Estos esfuerzos ya están mostrando resultados. Entre 2001 y 2006, mientras el volumen de las exportaciones del café hondureño aumentó un 21%, su valor se incrementó un 151%. El promedio de precios internacionales del café casi se duplicó durante ese período, de acuerdo a la OIC. El resto del aumento en el valor de las exportaciones -US\$ 49 millones o un 20%, conforme a los cálculos de IHCAFÉ – representa una reducción en la “penalidad de los precios” de Honduras. Sin embargo, el café guatemalteco y

costarricense continúa comercializándose en cerca de un 7% por encima del café hondureño, de acuerdo al IHCAFÉ.

Buen Sabor versus Buenos Negocios

Cerca de la oficina de RAOS en Marcala, funcionarios del IHCAFÉ han trabajado con la Cooperación Técnica Española desde 2003 para desarrollar un sistema de denominación de origen (DO) para el Café de Marcala que será reconocido en todo el mundo. Sus esfuerzos recibieron un respaldo significativo en 2004 cuando, para cumplir con el Tratado de Libre Comercio entre Estados Unidos y Centroamérica (CAFTA), Honduras reformó sus leyes de propiedad intelectual y estableció un sistema para el registro y protección de los indicadores y denominaciones de origen (aunque el segundo no fue requerido por el tratado). En 2005, el Café de Marcala se convirtió en la primera denominación de origen en ser oficialmente registrada en Centroamérica. Más de 1,500 productores participan ahora en el programa, y los primeros 11 lotes de prueba de *Café de Marcala* certificado fueron exportados el año pasado.

Su objetivo es producir un artículo de alta calidad que pueda competir con productos similares como el *Blue Mountain* de Jamaica y el *Kona Coffee* de Hawaii, los cuales pueden obtener precios de más de US\$ 30 por libra. Los funcionarios del proyecto esperan que el mercado principal sea Europa, que ya cuenta con una tradición de DO y un mercado desarrollado para el café gourmet. Sin embargo, también esperan ser reconocidos por el Specialty Coffee Association de los Estados Unidos. Y al menos un productor que participa en el proyecto espera que Estados Unidos y Japón, no Europa, sean considerados los mercados más importantes.

En una visita a la región de Marcala el 1 de febrero, el Consejero Económico de la Embajada conoció una finca de café de tamaño mediano, que cuenta con instalaciones de procesamiento en el mismo sitio, propiedad de un inmigrante guatemalteco y su esposa hondureña quienes también operan su finca. Ellos producen un café especial que es comercializado por las compañías estadounidenses de café gourmet *Stumptown* (Portland, Oregon), *Counter Culture* (Carolina del Norte) e *Intelligentsia* (Chicago). De acuerdo con esta pareja, Starbucks y empresas similares/imitadoras cambiaron los hábitos de las personas que toman café en Estados Unidos y crearon un nuevo mercado para obtener algo “mejor que Starbucks”. Este es el mercado que ellos quieren aprovechar.

La finca también produce café “eco-beneficioso” certificado por la Alianza de la Selva Tropical. Pero están considerando abandonar esta estrategia en favor de la DO del Café de Marcala. Sus fundamentos son sencillos: los criterios de certificación son más o menos similarmente estrictos y costosos de cumplir. Pero ellos consideran que el potencial del mercado de una certificación basada en la calidad es mejor, básicamente porque es probable que más consumidores estén dispuestos a pagar más por una taza de café que tiene buen sabor, en lugar de tomar una taza que les haga sentirse bien consigo mismo. Además, según ellos, muchos de los mismos objetivos pueden lograrse con cualquiera de estas estrategias – el café tiene mejor sabor si se cultiva en la sombra y es secado en el sol, y mantener los estándares de calidad requiere trabajar en coordinación

con pequeños productores y con aquellos que recolectan, separan, y procesan los granos, lo que se traduce en el mantenimiento de una mano de obra estable, lo que también implica que se les pague y se les trate bien.

Límites del Crecimiento

Un crecimiento de 38 por ciento de la producción de café en dos años – hasta alcanzar niveles sin precedentes – está ejerciendo presión sobre la capacidad de Honduras de procesar los granos. Estos obstáculos pueden ser resueltos mediante inversiones en nuevas plantas, y algunos en la industria hablan de volver a duplicar la producción en el mediano plazo. Un inconveniente más problemático, de acuerdo a los productores y funcionarios del IHCAFÉ, es la disponibilidad de la mano de obra. Muchas de las mujeres jóvenes en edad de trabajo originarias de las zonas productoras de café han emigrado para buscar empleo en las zonas de procesamiento de exportaciones (*maquilas*) en y cerca de San Pedro Sula. Allí, después de desarrollar una preferencia por las relucientes luces de la gran ciudad, prefieren no regresar a las fincas. Muchos de los hombres jóvenes han emigrado hacia Estados Unidos. Desde allá envían regularmente cheques de remesas para sus familias, reduciendo la motivación para los que se quedan – la mayoría de ellos trabajadores de mayor edad y niños – para trabajar en el campo.

Más recientemente, los productores de café se quejan de tener que competir con las nuevas plantaciones de chile y pepino en el Valle de Comayagua. Estas grandes empresas, generalmente corporativas, envían autobuses hasta los pueblos para reclutar trabajadores diarios por un salario de 150 Lempiras (US\$ 8) por día – mucho mayor que el salario normal en el área rural de Honduras. En contraste, los productores de café generalmente le pagan a los recolectores 80 Lempiras por cada saco de 100 libras, y un trabajador común recolecta más o menos un saco por día. A este precio, según ellos, la mano de obra representa aproximadamente una tercera parte de sus costos de producción, con fertilizantes y otros insumos representando otra tercera parte.

A corto plazo, IHCAFÉ considera que los indicadores preliminares muestran que la cosecha de café de este año se reducirá casi un 10 por ciento debido a las condiciones climáticas. Su grado de recuperación posterior aparentemente dependerá en gran medida de la oferta de mano de obra. El hecho que las *maquilas*, los productores de café y de vegetales estén compitiendo por conseguir trabajadores y aumentando los salarios es una buena noticia desde el punto de vista del CAFTA-RD, ya que uno de los objetivos principales de este acuerdo era el de crear más empleos con mejores salarios para que los centroamericanos tuvieran menos razones para emigrar ilegalmente hacia Estados Unidos. Pero ya sea que enfrenten o no una escasez de mano de obra, los productores hondureños reconocen que tienen que mejorar la calidad en lugar de la cantidad para aumentar sus ingresos. Ellos nunca podrán ser capaces de competir con Brasil y Vietnam en cuanto a volúmenes de producción. No tienen otra opción más que añadir valor a lo que producen.